



“Desiderium”

Primitivo del Tarantino I.G.T.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Primitivo 100%

Sistema di allevamento : Alberello basso

Ceppi per ettaro : C.a. 4.000/4.500

Uva per ettaro : 50/60 ql.

Resa in vino : 40/50 %

Epoca di vendemmia : Seconda decade di Settembre

Raccolta delle uve : Manuale

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 16,5 % vol.

Affinamento : Vasche di cemento vetrificate

Metodologia produttiva

Dopo un periodo di surmaturazione sulla pianta, l'uva viene vinificata amorevolmente con metodi tradizionali; una volta pigiata, il mosto ricavato viene conservato in contenitori interrati vetrificati ove avviene la maturazione ad una temperatura controllata di 24/26°C.

Il ciclo produttivo si conclude mediante la stabilizzazione a freddo del vino e l'imbottigliamento a bassa temperatura, per non alterare le caratteristiche naturali dello stesso.

